

# أشهى و ألذ الإطباق



ملزمة كتب تعليم الطبخ

ISBN 5-87008-500-3



9 785870 085003



## اللحم بالفطر والكريمة

### المقادير:

- كيلو ونصف الكيلوجرام هبرة عجل، نرهم قطعاً صغيرة
- قليل من الطحين لتغفير اللحم
- عشرون جراماً زبدة
- ملعقة ونصف للعلقة من زيت الزيتون
- حبة كرات متوسطة، نرهم
- قضبان من الثوم يقدان
- كوب غلي أبهر
- أربعة أكواب ماء

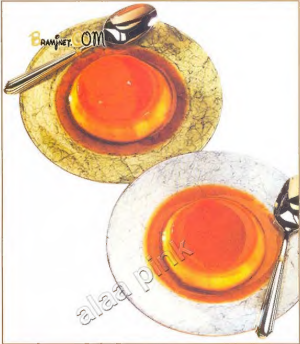
- ملعقتان من معجون الطماطم

- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ٣٠٠ جم رؤوس فطر صغيرة، تقطع شرائح
- ثلث كوب كريمة

### التحضير:

- ١- يهفر اللحم بالطحين وتسخن الزبدة في قدر كبيرة ويضاف اللحم ويقلى على وجهات حتى يكتسب قليلاً من اللون البهني ليعخرج ويجفف على ورق المطبخ

- ٢ - يضاف الكراث والثوم ويقلبان ثم تغلى القدر حتى يصبح الكراث طرياً فيضاف الخل ويقلى القليط حتى يقل السائل إلى النصف.
- ٣ - يعاد اللحم للقدر ويضاف للعجسون والماء والفلفل وتغطى القدر وتترك على نار هادئة لنصف ساعة، ثم يضاف بعدها الفطر ويواصل تنضيج الطبخة على نار هادئة من دون غطاء لثلاث ساعة أو حتى تستكاثف الصلصة قليلاً ليقدّم الطاجن بعد ان تنشف وتقلب الكريمة معه.



## الكريم كراميل

### الطريقة

يُسكب الحليب بارداً بعد إضافة مقدار الحليب الجاف معه، يُسكب في الخلط، ومعه السكر والبيض والفانيليا السائلة، ويضرب على سرعة عالية ثم متوسطة، مدة دقيقتين لكل سرعة، في طنجيرة غير قابلة للالتصاق. يُحضّر الكراميل، ثم يُسكب في القوالب الصغيرة وفوقه خليط الكريم، تُرص القوالب الصغيرة جميعها في صينية فرن فيها ماء، حتى تغطيها الأخير، بحيث لا يضر الماء سطح القوالب. يمتك ساعة في فرن حار، ثم يُخرج ليُقدم بارداً بعد وضعه 3 ساعات في الثلاجة.

### المقادير

- لتر من الحليب «كامل الدسم»، مضافاً إليه ملعقة متوسطة من الحليب الجاف (بودرة حليب).
- 4 بيضات كبيرة، ملحقة شاي من الفانيليا السائلة.
- 8 ملاعق متوسطة من السكر المبلور، أو أكثر (حسب الرغبة في نسبة التحلية).
- كراميل (سحق وصف طريقة تحضيره).
- فستور ليمون بمقدار ملعقة شاي.

# اللحم بالبطاخس

## التحضير:

- يغلب اللحم البقري في الطاجين وينفخ عنه الفائض ثم يسخن الزيت في طاجن حراري ويطهى فيه البصل مع هبرة العجل للفرومة مع خريكتيها حتى يصبح البصل طريا ليخرجنا من الطاجن جانبا.
- يسخن الباقي من الزيت في الطاجن ويطهى اللحم على وجبات حتى يصبح بني اللون.
- يضاف خليط البصل إلى الطاجن وتضاف ونقلب معه الرفقة ثم يترك مغطى في فرن معتدل حوالي الساعة.
- تضاف البطاطس والزعر ونطهى مغطاة حوالي الساعة أو حتى انضج اللحم.
- يضاف ويقلب العجون قليلا ثم يقدم الطاجن بعد اضافة الملح اليه ونثر البقدونس فوقه.

## المقادير:

- كيلوجرامان شرائح لحم بقري ناعم
- كمية طحين كافية لتغفير اللحم
- جبنا بصل كبيرتان، ثمرتان جيدا
- أربع شرائح هبرة عجل خفيفة ناعم غسلا
- أربعة أكواب مرققة لحم
- خمس حبات بطاطس كروية صغيرة (٢٠٠ جم)
- ٢٠٠ جم بطاطس كبيرة ناعم غسلا
- ملعقتا زعر طازجتان ناعمتان
- ملعقة معجون طماطم
- ملعقة بقدونس طازج مفروم جيدا

BRAWNET.COM



# كارى فېليه الدجاج بكرات الأرز

## المقادير:

- ملعقة زيت
- 12 قطعة فېليه افخاد دجاج، تقطع إلى أربع
- جبتان كبيرتان من البصل، تقطعان شرائح
- ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطحارج المبشور
- ملعقتان من مسحوق الكاري المعتدل
- علية طماطم زينة (140 جم)
- نصف كوب ماء
- ملعقة كزبرة مفرومة

## كرات الأرز:

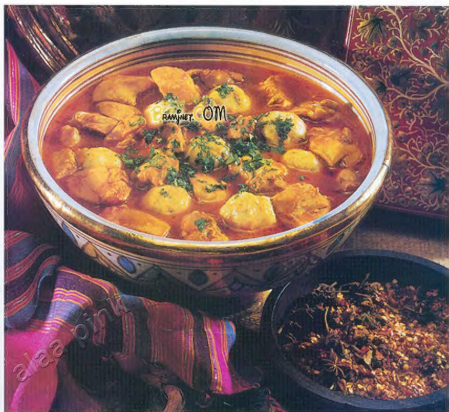
- كوبان من الأرز الطويخ
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة كزبرة مفرومة، إضافية
- كوب من لب الخبز الطحارج

## التحضير:

- 1- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف الدجاج ويطهى مع خريكه على وحيات حتى يتحمر ثم يعاد جميعه للقدن ويضاف البصل والنوم والزنجبيل والكاري ويطهى جميعها مع خريكها حتى تنبعث عطورها

٢ - تصاف الطمانثم بعد عرسها قلبلا بالشوكة وتضاف الرقة وتقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لنصف ساعة وتخلط لضيف كرات الأرز ثم تترك القدر من دون غطاء حتى تصخن كرات الأرز ولكن على ألا تغلي ثم تقدم الكاري مزينة بأوراق الكزبرة.

٣- لعمل كرات الأرز يدور الأرز بالحلات مع صفار البيض حتى يصبح كالعجينة ثم ينقل الخليط إلى وعاء لتضاف بقية المقادير وتعبجن جيداً ثم تكيف بين راحتي اليدين وهما رطبتان على شكل كرات صغيرة بمقدار ملعقة طعام ملعوة للمكرة الواحدة





## كارى الدجاج المفروم بالطماطم

### المقادير:

- ملعقتان من الزيت النباتي
- ملعقتان صغيرتان من معجون الكاري
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الحار المفروم
- ست حبات من البصل الأخضر ناعم
- نصف كيلوجرام من لحم الدجاج المفروم جيداً
- نصف كيلوجرام من الطماطم مبشورة

### التحضير:

- 1- نسخن الزيت في قدر صغيرة الحجم
- وبطهس معجون الكاري مع الثوم والبصل
- والفلفل مع حريكها لدقيقتين

التوضيح: نقشر ونقزم  
- ثلاث ملاعق من أوراق الكزبرة المفرومة

- 1- يضاف اللحم المفروم ويقلب على النار
- لأربع دقائق أو حتى يصبح بني اللون
- 2- تضاف وحرك الطماطم مع سوائها
- وكذلك الكزبرة وحال يغلي الخليط تقلل النار
- وتترك القدر فوقها من دون غطاء لعشر دقائق أو
- حتى يشخر معظم سائل الطهي لتقدم البهجة
- إلى جانب طبق من الأرز الأبيض



## حبينة البطاطس بالكراث والزعتر

### المقادير:

- خمس حبات بطاطس كبيرة تقطع حلقات خفيفة
- حبة كراث متوسطة تقرم
- ثلاث ملاعق صغيرة زعتر مفروم
- ربع كوب مرققة دجاج
- ملعقة زيت زيتون
- فص ثوم يدق

### التحضير:

١ - نصف نصف كمية حلقات البطاطس في صينية شواء مسقة (١٨ كوباً) مزينة بالزبدة أو الزيت ثم ينشر فوقها الكراث ونصف الزعتر ثم تغطي بالماء من حلقات البطاطس وتنشر بالماء من الزعتر.

٢ - تخلط بقية الكراث في سارورة أو إبريق خلط وتنسكب فوق البطاطس ثم تغطى الحبينة وتوضع في فرن معتدل لثلاثة أرباع الساعة ثم يزال الغطاء وتشوى لمدة مائة حتى تنحصر قليلاً من الأعلى لتقديم ساخنة بعد نثر قليل من الأعشاب الطازجة فوقها.



# البطاطا طس با دايونيز

## المقادير:

- أربعون حبة من البطاطا طس شديدة الصغر نخلط إلى أنصاف
- ملعقة أورلي بيمونس مغروم
- ربع ملعقة فلفل أسود مطحون

## المكونات:

- رأس ثوم متوسط
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون
- صفار بيضين
- ملعقة عصير ليمون حامض
- كوب زيت زيتون إضافي
- ملعقة ماء صاخن

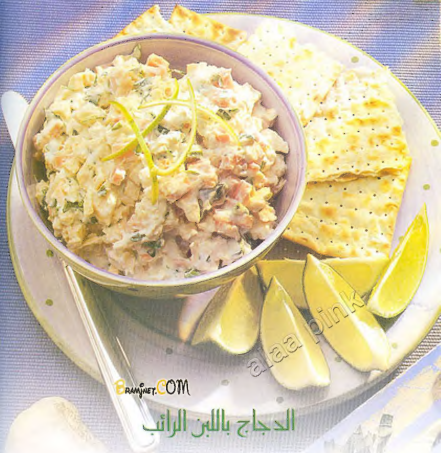
## التحضير:

1- نسلق البطاطا طس على نضج ونصف ونترك لتبرد ثم نلطف نخلط مع المايونيز والبيمونس ونسكب فيها حبة حنظل نلطف جيدا فتغطي ونترك بالبراد لثلاث ساعات على الأقل قبل تقديمها منثر فوقها الحنظل الطحون

2- لعمل المايونيز: بوضع رأس الثوم من دون أن يغشر في صينية الصبر ونطلي بالزيت وبشون دون أن يغطي في فرن معتدل إلى عالي الحرارة أربع ساعة ثم يخرج ويقطع إلى أنصاف طولية وينضغط على الفشرة لاستخلاص اللب بسهولة ثم بوضع الثوم مع الصفار والليمون في الخلاط ونمزج حتى نتحاش ونصبح طرية ثم يضاف الزيت الإضافي ونسكب بصماعة الحنظل على الخلاط وهو يدور ثم يضاف الماء حتى يصبح المايونيز بالكثافة المطلوبة ليستعمل مع البطاطا طس







BRAMJNET.COM

## الدجاج باللبن الرائب

### التحضير:

- 1- يوضع لحم الدجاج أو لحم الديك الرومي الطيوخ في وعاء عميق ثم يضاف الجبنهون وعصير الليمون. ثم يمشط الليمون فوق الوعاء ويخلط جيداً ثم يخفق الزوب جيداً
- 2- يضاف اللبن الرائب شيئاً فشيئاً للخليط مع التقليب ثم يضاف إليه الفلفل والملح حسب الرغبة. ويغمش ثم يوضع في الثلاجة حين موعد تقديمه
- 3- يوضع في صحن التقديم مزيناً بأنصاف الليمون ويقدم مع الخبز المحمص

### المقادير:

- 225 جم فليه دجاج "مطيوخ" ومغروم ناعماً
- 100 جم لحم ديك رومي مطيوخ "يكن الاستغناء عنه بلحم الدجاج يفرم ناعماً
- ثلاث ملاعق كبيرة جبنةون مغروم ناعماً
- ملعقة صغيرة مبشور قشر الليمون
- ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
- فخذ ثوم يفرم ناعماً
- نصف كوب لبن زوب خالي الدسم
- ملح وفلفل "حسب الرغبة"



## كارى الدجاج بالغفل

### التحضير:

- ١ - نغاب الزبدة في قدر فلي كبيره ويطهى البصل والثوم والغفل على نار متوسطة بتحريكها لأربع دقائق أو حتى يصبح البصل طريا
- ٢ - يضاف الكاري والكمون والطحين وتضاف وفرك الثرقه باستمرار حتى يطهى القليطه وتكاثف.
- ٣ - يضاف الدجاج وتقلل الحرارة ويترك ثلاث دقائق ثم يقدم الكاري مع الأرز أو القبز وسلطة الخضروات المفضلة.

### المقادير:

- خمس وأربعون جراما زبدة
- حبة بصل متوسطة. ثوم
- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المفروم جيدا
- حبة فلفل أخضر بارد متوسطة. ثوم
- ثلاث ملاعق صغيرة من معجون الكاري
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- وملعقتان من الطحين
- خمسمئة ملل مرقه دجاج
- ثلاثة أرباع كيلوجرام فليه صدور دجاج.
- نقطع قطعاً صغيرة



## كعكة التفاح والجوز بالهايكرووف

### التحضير:

- ١- يبيت قالب هايكرووف دائري (١٨ سم) بمعدل من الزبد وبشر في قعره وعلى جافته دقيق البندق
- ٢- نحمي الزبد مع الطحين والسكر والصفرة والبيض في وعاء متوسط بمخلط كهربائي على السرعة المتوسطة حتى ننحاش المقادير ثم على السرعة العالية لمقيفة أو حتى يصبح الخليط طريا ونغير لونه
- ٣- نضاف الجوز والعنب والنعاح ونخلط ثم نملأ الخليط إلى القالب نحصر لونه عليه ونسوي سطحه نطهر سكين التجهيزات ثم يطهر من دون عطاء طت الفرن المتوسطه العاليه (١٧٧) حوالي عشر دقائق أو حتى يصوح الكعك الذي يخرج ويرك خمس دقائق قبل ان يعلق فوق شبكة معدنية ليعطج ويهدم مع الشاي

### المقادير:

- ثلث كوب دقيق بندق
- تسعون جم من الزبد لعلزي
- كوب ونصف الكوب طحين
- ملعقة صغيرة ليرة مطحونه
- ثلاثة أرباع كوب من السكر الأسمر الحشن
- ربع كوب شراب نعاح
- ثلاث صفات
- كوب من الجوز المروم
- نصف كوب عنب مصفف معروم
- حبة نعاح كبيرة نضر

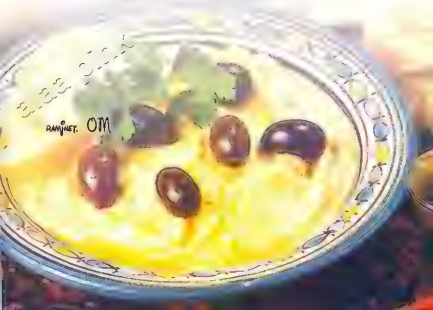
# الحمص بالكحون

## التحضير:

- يغسل الحمص بماء بارد ويوضع في قدر صائغة مع الماء والماء والملح
- ثم يغلي على نار هادئة والغطاء غير مغلقاً لنصف ساعة أو حتى ينضج حسب الحمص طريه
- تضاف البطاطس حتى النضج السام ثم تخرج لهريس جيداً
- يوضع خليط الحمص بالخلاط ويدور حتى يصبح طرياً ثم يخرج إلى وعاء متوسط
- تضاف إليه الطماطم مع الزيت والتوابل ويحرك جميعها جيداً ثم يملأ إلى صحن التقديم لينضج فيه يظهر الشفافية ثم يمدد القموس مسوراً فوقه بعض حبات الزيتون الأسود وحرور الشهيون وفلفل من زيت الزيتون مع الجير الحمص

## المقادير:

- كوب من حمص الحمص
- أربعة أكواب ماء
- فص ثوم يدق
- حبة بصل متوسطه ناعم
- حبة بطاطس كبيرة ناعم
- ثلث كوب من زيت الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة من الكحون الطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة الطحونه



# «ريشات» الحمل بالخردل

## المقادير:

١٢ - حبة من «ريشات» حمل - ملعقة  
ريث زيتون - ستة فصوص ثوم نقيش -  
ملعقتان صغيرتان من الزيت الصروم - كوب  
مرقه لحم - ملعقة صغيرة فشر ليمون  
مبشور - ملعقة صلصة صويا - ملحفتان  
صغيرتان من محور الخردل - ١٢ حبة من  
البطاطس الصغيرة جدا تقطع إلى أربع -  
ملعقتان من المشاء - ملحفتان من الماء

## التحضير:

١ - بعد تشذيب الريشات من الدهون والأعصاب ينسخ الريث في طاجن  
حراري سعة ١٢ كوباً ونصف الريشات وقمر على وحيات وعلى الجاسين ثم يصفى  
الريث من القدر وتعاد الريشات حمصتها مع الثوم والزيت والمرقة والفشر والصويا  
والخردل ويغطى الطاجن ويترك في فرن معتدل لثلاثة وأصاف الساعة أو حتى  
يصوح اللحم  
٢ - تصاف البطاطس والمشاء بعد حفظه بالماء ثم بعد الطاجن دور عشاء  
للفرن ليمترك ربع ساعة أو حتى يصوح البطاطس ليقدّم مرسيا معص الأعيان  
وفصوص الليمون



# البطاطس الحارة

RAMJET. OM

## التحضير

- ١- ينقع البصل بمرارة غالية ويصفى البطاطس عن صباح ثم يصفى في ماء بارد وتغلى وتترك لتبرد البقايا
- ٢- تجفف البطاطس بعد غسلها وغمرها في ماء بارد في صحن من التوت والسور والموائل والنوم في وعاء حراري كسر ثم تدق البصل البصل لثلاث دقائق ثم يصفى البصل في صحن البطاطس فيلغ فيقحم البصل مشوراً فيقحم الكريمة القوية

## المقادير

- نصف حبات بطاطس متوسطه الحجم
- ربع كوب زيت
- ملحقة صغيرة من شور الفلفل الأسود
- ملحقة صغيرة من شور الكمون
- ملحقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملحقة صغيرة من الفلفل الحلو

## المطبخ

- ملحقة صغيرة من مسحوق الكركم
- خمس ثوم سحق
- ملحقة من القشور الحامض
- ربع كوب كريمة مخفوقة

# شورية الدجاج التايلاندية

RAMJET. OM

## المقادير

1- نضع عرقه الدجاج وصدر الدجاج  
والبصل والكمون في قدر ونسحق حتى نحصل  
القدر ونترك على نار هادئة لأربعين دقيقة  
2- نضع عرقه الدجاج في قدر ويضاف  
إليها حليب جوز الهند ونترك على النار حتى  
يذوب مع الحليب نحلق ونترك على نار هادئة لعشر  
دقائق

3- خلال إعداد الحرقه يزال حله صدور الدجاج  
والعظم ونقطع شرائح رفيعة  
4- يضاف عصير الليمون وشرائح الدجاج  
والسكر الأسمر إلى الشورية ونطبخ على نار  
هادئة لمدة 10-15 دقائق ثم نضع معه تربيتها  
شرائح اللحم الحار

## التحضير

1- أربعة أكواب عرقه دجاج  
ثلاثة صدور دجاج  
2- حبه بصل مفروم ناعم  
3- بصل شرائح خمس دقائق  
4- ملح حسب ذوق

5-

عصير ليمون

6- ملح حسب ذوق

7-

نار هادئة

8- بصل شرائح

9- بصل شرائح

10-

# سلطة الكاريبي بالغلغل والبصل

## التحضير:

- 1 - يوضع عصير الليمون في وعاء كسبر ويضاف السكر ويحرك معه حتى يذوب ثمضاف معه القدر ويقلب جيداً ثم يغطى الوعاء ويترك بالبراد لتتصف ساعة او حتى يبرد
- 1 - يقدم الطبق الى جانب السمب السوي أو الدجاج

## المقادير:

- ملعقة من عصير الليمون
- ملحسان صغيرتان من السكر الأبيض
- ملعقة صغيرة من نشأ الليمون المشوي
- حبة فلفل احمر بارد متوسطة نعوم باعما
- ملحسان من اوراق الكزبرة الخضراء
- حبة فلفل احمر حار صغيرة نعوم جيداً
- حبة بصل متوسطة نعوم جيداً
- ملعقة زيت زيتون







## شوربة البطاطس والسبانخ

المقادير:

- ملعقة زيت زبادي
- خمسة بصل كبير ناعم
- فصان من البوم يدغان
- ثلاث ملاعق صغيرة من الخل للعلف الحلو للطحين
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- نصف كجم طماطم مashed
- ستة أكواب مرقه خضراوات
- ماء مسخن (1-2) لتر
- نصف كيلوجرام حبوب بارلاء صلبة
- أربع حبات بطاطس كبيرة ناعم

التحضير:

- 1- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف البصل والثوم والبازيل والفلفل الحار حتى يصبح البصل طريا
- 2- تضاف الطماطم مع صابونها وتخلط بالزيت والفلفل الحار وتترك في القدر معطلة فوقها لمدة ثلاث ساعات حتى يذبلها الشوربة من حين وآخر حتى يصوح البطاطس ثم تضاف البازلاء والصلح ويواصل تصحيح الشوربة على نار هادئة من دون أن يغلي حتى تملأ الصلح فيصاف الملح للتلوث ثم تترك الشوربة لتليها ويصعد وهي ساخنة





## حاجز اللحم بالشحندر

### المقادير:

- كيلو ونصف الكيلوغرام من الشحم
- كيلوغرام لحم ضأن يقطع مكعبات صغيرة
- قليل من الطحين لتغفير اللحم
- ملعقتان من زيت الزيتون
- حبتان كبيرتان من البصل نقطعتان شرائح
- فص ثوم بنق
- كومان ونصف الكوب من مرق اللحم
- نصف كوب خل
- ملعقة كزبرة معرومة

- ملعقة بمشوش معروم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

### التحضير:

- 1- بعد تنظيحه جيدا ونشده بجمه يسلق الشحم من دون تعشمر حتى يصبح ثم يترك لاسر
- 2- يقشر الشحم ويقطع إلى حصوص متوسطه ثم يعمر اللحم بالطحين
- 3- يسخن الزيت في قدر كبيرة الحجم

- ويطهى اللحم مع التقليب على وحسات حتى يتحمر جيدا ثم يخرج ليجمد على ورق المطبخ
- 4 - يضاف البصل والشم ويحركا حتى يصبح البصل طريا فتضاف الثرق والخل والكزبرة والتفلفل واللحم ثم تغسل الحرارة وتترك القدر لأربعين دقيقة وهي مغطاة
- 5- يضاف الشحم والقدوس ويواصل طهي الخليط على نار هادئة ولكن بدون غطاء لعشر دقائق ثم يقدم الطاهن مع الأرز الأبيض أو الخمر



## السفرجل المدسل

### المقادير:

- أربع حبات سفرجل صغيرة
- ثلثا كوب من العسل
- قليل من الزعفران المطحون

### التحضير:

- 1- يحمى السفرجل جدا يدعكه بقطعة من الثمنان ثم يشطف برأس السمك من حوله
- 2- ينف حبات السفرجل مفصلة بفرق الآلة ويوضع في وضع واقف في طاجن حراري صغير ليشوي في فرن عالي الحرارة حوالي الساعة ونصف الساعة ثم يقطع بعد أن تبرد إلى أضعاف سبعة على كل منها في صحن التقديم العسل بالتساوي ويخدم بعد شرب فربه فوهيا

# كارى الدجاج الأخضر بالخضراوات المنوعة

المقادير:

- سمك قطع من فليه صدور الدجاج (١٠٠ جم)
- ملحفس من الريمدة
- حبة بصل كبيرة نقطع شرائح
- حبة فلفل أخضر بارد كبيره نغرم حشاً
- كوب مرقه دجاج
- علبة (١٨٠ ملل) حليب جوز هند
- حزمة من أوراق السلق الصغيرة (٣٦٠ جم)
- نعمر حشاً
- ملحفتان صغيرتان من الشاء
- ربع كوب من أوراق الكرنبه اللصونه

(معجون الكاري)

- حبة فلفل أخضر حار صغيرة
- ملحفه زبيل طازج مبشور
- فصان من الثوم يفتقر
- ملحفه صلصه سمك
- ملحفه صلصه حوج
- ملحفه صغيرة من الكرنبه اللطخونه
- نصف ملحفه صغيرة من الكمون

للطبخ

- نصف ملحفه صغيرة من الكركمبل

للطبخ

التجهيز:

- ١- يقطع الفليه قطعاً صغيرة (٢سم) ويسخن نصف كوب زيت في قدر متوسطه ويضاف الدجاج على وجبات ويطهى حتى يتحمر جيداً ثم يخرج من القدر

- ٢- يسخن البقي في الزيت في القدر ذاته ويضاف البصل والفلفل ومعجون الكاري ويترك جميعها حتى يصبح المصل طرياً فيضاف الدجاج للقدر وتضاف للرقه وحليب جوز الهند وتقلل الحرارة وتترك القدر غير مغطاه فوقها لثلاث ساعه يعلب الخليط خلالها من وقت لآخر

- ٣- قبل تقديم الكاري يقلل يضاف السلق والشلوك مذبوحاً بللاء ويقلب قليلاً حتى يعلو ويتكاثف ثم يقدم بعد إيسافه الكرنبه وعلبها قليلاً معه

- ٤- لعمل معجون الكاري نضع جميع مكوناته في الخلاط ومدور لثلاث حتى نتخلص



# جبلاتي العسل

- ١- يرض الخيلاني على ماء مغلي في وعاء وعندما يصبح اسفنجياً يوضع في الميكروويف على الدرجة العليا لمدة ٢ دقيقة ويحرك حتى يلاشى اثر الخيلاني ثم يترك جانباً ليبرد
- ٢- يحمق صغار السمك والكريمة في وعاء كبير ويضاف البسلة ويغمر البيض والخليلان الماء والسكر حتى يصبح الخليط سمكاً
- ٣- يصب الخليب في دورو الميكروويف على الدرجة العليا لمدة اربعين دقيقة او حتى يصبح صافياً ويشكل ثدي حتى يخلط الخشب مع خليط السمك
- ٤- يقلل درجة حرارة الميكروويف الى الوسطى من (٧-٩ دقائق) ويحمق الخليط كل دقيقة حتى ينجر الخليط ثم يضاف عصير الليمون ويحمق جيداً
- ٥- في وعاء نظيف يحمق باقي السمك جيداً ثم يضاف خليط السمك على سائر السمك ويخلط بواسطة ملعقة
- ٦- يصب الخليط في قالب البرد ويقطع ويوضع في التلاجة لمدة ٦ ساعات ثم يخرج قبل التقديم مباشرة ويقطع في صحن التقديم هرياً يضاف الكيوي والزينة

## المقادير:

- أربع ملاعق كبيرة مسحوق خيلاني
- أربع ملاعق كبيرة ماء
- ثلاث بيضات حجم كبير
- "بمصل يافسها عن صغارها"
- ستة ملاعق كبيرة كريمة
- ملعقة كبيرة نشاء
- فشر ليمونتين مبشور
- عصير ليمونتين
- ٩٠ غم سكر
- كوب ونصف الكوب حليب

## التحضير:

- ١- يدهن قالب الخيلاني سعة
  - ٢- "التر" بالمزيت ويوضع في المراء
- لنسخه



# مهريس البازلاء بالشبت

## المقادير:

- ثلث كوب زيت زيتون
- حبة بصل متوسطة
- اللحم ناعم ناعما
- فص ثوم مسحق
- ملعقة صغيرة كمون
- منشوج
- رشة مسحوق حار (حار)
- نصف كجم فريز بازلاء من
- النوع القصير العريض. ناعم
- ثلاثة أرباع كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة شبت طازج مغروم

## التحضير:

- 1- تسخن ملعقة من الزيت في قدر متوسطة الحجم ويضاف البصل مع التوابل والكزبرة والمسحوق الحار وتطهى مع التحريك حتى يصبح البصل طريا ثم تضاف البازلاء وتطهى مع التحريك حوالي خمس دقائق
- 1- يضاف الخلطة إلى الخلاط و يدور مع المشطي من الزيت والماء وعصير الليمون حتى تمتزج المواد جيدا

- 2- يضاف الخلطة إلى القدر بنفسها ويحرك على النار حتى يسخن ليضاف الشبت ويقلب معه ثم ترفع القدر ويقدم مهريس البازلاء دافئا في صحن تقديم عميق بعد نشر قليل من المسحوق الحار فوقه ليتوكل مع الحبز المحمص أو وحده



# ال «كلاوي» بالبطلحس والجزر



## المقادير:

- ست (كلاوي) حمل
  - ملعقتان صغيرتان ملح
  - ملعقتان زيت نباتي
  - كيلوغرام لحم شان معروف
  - حبتا جزر متوسطتان نقطعتان شرائح عرضية
  - حبة كرات كمبيرة نعمر
  - 150 جم رؤوس فطر صغيرة نمتنع أنصافا
  - ملعقتا طحين
  - ملعقة صلصة صويا
  - كوب ونصف الكوب مرققة لحم
  - كوب ماء
  - ملعقتان صغيرتان زعفران مطروح معروف جيدا
  - ملعقة صغيرة بدور قليل أسود مدقوقة
  - أربع حبات بطاطس متوسطة نقطعت
- شرائح

## التحضير:

- يرال غشاء الكلاوي والدهون ونعمر في الماء ونغسل ونترك بالمراد للميلة
- نجفف الكلاوي ونشطف تحت الماء البارد ثم نجفف ونقطع أنصافاً طولياً لئلا الرولة السببها منها ثم نلحم نقطعا
- صغيرها (اسم)
- يسخن نصف الزيت في قدر كمبيرة ومطوي اللحم على وحبات حتى يتحمر ثم يغسل ويغمرش في قدر طاجن حراري سعة 11 كوما ثم يعود إلى مطهي الكلاوي في القدر مع التحريك حتى نتحمر لتسكب مرق اللحم في الطاجن
- يسخن الباقى من الزيت في القدر نفسها ومطوي الجزر مع الكرات والعطر ونقلب جميعها حتى يصبح الكرات طرية ليضاف عليها الطحين وواصل التحريك حتى يصدر الخليط فقاعات لتزاح القدر عن النار ثم بالتدريج نضيف وحرك الصلصة والزرق والماء والزعر والخل ثم نجعل الخليط يغلي ونقل الحرارة وحركه فوقها خمس دقائق أو حتى يغلي الخليط لأخيرة ونكتف
- يمسك خليط الخضر والرات مع الكلاوي واللحم في الطاجن ونصف فوقه شرائح البطاطس ونسقط صوصه البريدة الدابة ويوضع في فرن معتدل لحوالي الساعة ثم يرال العطاء ونشوي لنصف ساعة أخرى ويخرج ليقدّم مع الجزر بعد أن يصبح دافئا

# غخوس الباذنجان

## المقاديير:

١- توضع الباذنجانة بأكملها فوق صينية الفرن وتشرى بحرارة عالية حوالي الساعة أو حتى تصبح طرية فتخرج وتترك لتبرد ثم تنزع قشرتها بسهولة وبفرم اللب  
٢- يوضع الباذنجان مع بقية المقادير في الخلاط وتدار لمرات عديدة حتى يتجانس الخليط ويصبح طريا فيسفرغ في وعاء ويغطى ويترك في البراد لساعات قبل تقديمه.

## المقادير:

- حبة باذنجان كبيرة
- حبة بصل متوسطة تفرم جيدا
- ثلاثة أرباع الكوب من فتات الخبز
- ملعقتان من الباذنجان
- ثلاثة فصوص ثوم تسحق
- نصف كوب من البقدونس المفروم
- ملعقة خل أبيض
- ملعقة ونصف الملحقة من عصير الليمون
- نصف كوب من زيت الزيتون





# سلطة البرتقال الحامض

## التحضير:

- 1- نزال فشرة البرتقال الخارجية والداخلية حتى يتبقى القلب ثم تقطع إلى شرائح ونزال البذور برأس السكين.
- 2- نضع شرائح البرتقال مع البصل واللوز والفلفل والكزبرة والتفاح في وعاء زجاجي كبير ونقلب جميعها حتى تختلط ثم نترك لتصف ساعده.
- 3- بفرش صحن تقديم عميق قليلا بالتساوي قبل أن نضع السلطة فوقه ليقدم بعد تنفيف الفلفل من الحامض فوهه.

## المقادير:

- ست حبات برتقال صغير الحجم
- حبتان متوسطتا الحجم من البصل لغمران
- تسعين جراماً من اللوز المحمص ناعم
- حبتان صغيرتا الحجم من الفلفل الأحمر
- الحامض لغمران
- نصف باقة كزبرة
- أربع ملاعق من أوراق التفاح
- ربع باقة من أوراق السبانخ ناعم خشناً





## الدجاج بالبطلحس والبقطين

### المقادير:

- كيلوجرام من البطلحس كبيرة الحجم . تقطع إلى حزوز
- نصف كجم بقطين . يقشر ويقطع إلى حزوز
- دجاجة رنة (كيلوجرام) . تقطع لثماني قطع
- ثلاث ملائق زيت زيتون
- ملعقة زعفران مطروم
- عشرون فص ثوم غير مغسول
- نصف ملعقة صغيرة من الملح

### التحضير:

- 1- يحضر الفرن بدرجة حرارة (120°م) وتغلى قدر كبيرة من لثاء الملح لتغلى فيها البطلحس والبقطين خمس دقائق ثم يصفىان جيدا.
- 2- يوضع الدجاج مع الخضراوات في صينية فرن مناسبة ويغطى فوقها الزيت ويهتر فوقها الثوم والزعفران ثم يرش بالملح
- 3- توضع الصينية في الفرن المحضر لثماعة وربع الساعة مع تقليب المكونات كل ثلاث ساعة أو حتى يتحمّر الدجاج والبطلحس لتفرد في صحن التقديم وتقدم ساخنة أو دافئة مع الحمص والسلطة.



# كاسترد الشوكولاتة

## المقادير:

- ثلاث بيضات
- ربع كوب مسحوق كاكاو
- ثلث كوب سكر كاسترد
- كوبان من الحليب
- ملعقة من بودرة السكر والنشاء

## التحضير:

- ١- يخفق البيض مع الكاكاو والسكر جيدا في وعاء خلط مناسب ويصفى الحليب في قدر صغيرة ثم بالتدريج يضاف ويحرك معه خليط البيض حتى يتجانس.
- ٢- يفرغ الخليط المتكون في أربعة صحنون تقدمي حرارية سهلة (١/٣ كوب) وتوضع في صينية فرن مناسبة ثم يصب في الصينية كمية من الماء الغلي تصل إلى منتصف ارتفاع الصحنون.
- ٣- توضع الصينية في فرن معتدل الحس وعضرين دقيقة ثم تفلل القارورة وتترك الصينية ثلث ساعة ثم تخرج وتترك صحنون الكاسترد لتبرد ثم تقدم بعد نشر كل منها بكمية من بودرة السكر